

Bombones dulce de membrillo o batata

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
250 gr Chocolate Negro - a la taza
500 gr Membrillos - dulce o batata
50 gr Manteca de cerdo
Vainilla

ELABORACIÓN

Cortar el dulce elegido en cuadraditos con un cuchillo pasado, de tanto en tanto, por agua caliente para que se deslice con facilidad. Derretir en baño de María a fuego lento el chocolate cortado en trozos junto con la manteca. Retirar y agregar la esencia. Bañar los cuadrados de dulce y distribuirlos sobre papel manteca. Dejar secar y presentar en pirotines.